



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
University Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2015

**Recensione a: Giorgio Agamben, Equilibri fra Stato e Famiglia nell'Antica
Grecia**

Destefani, S

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich
ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-124418>
Newspaper Article

Originally published at:

Destefani, S. Recensione a: Giorgio Agamben, Equilibri fra Stato e Famiglia nell'Antica Grecia. In:
Corriere del Ticino, 20 May 2015, 32.

A CURA DI
SANDRO MONTE

PAOLA MASTROCOLA
L'esercizio delle cose inutili

Cos'è l'inutilità? Per noi nuovo, emozionante e coinvolgente romanza, Paola Mastrocola dice che è soprattutto un sentimento: anche quando fai la cosa più inutile del mondo puoi trovare una scintilla di vita o, peggio, te stesso.

Einaudi, pp. 211, € 17,50.

PAOLO LEGRENZI
Frugalità

Dell'importanza della frugalità. Una scelta consapevole di chi sa che i nostri ritmi di consumo sono insostenibili. Frugalità è progettare nel futuro partendo su ambiente, educazione, ricerca, arte e scienza. Un libro estremamente attuale.

Il Mulino, pp. 141, € 12,00.

B. DORNY, B. NOEL
Arbres. Alberi

Scrivere nell'aria: il dialogo tra segni e versi, tra immagine e testo, ripropone l'alphabet della natura, articolandosi sul tema dell'albero considerato come un corpo vivo che «non serve mai la stessa parola», intrinseco.

Page de l'Art, pp. 32, Fr. 15,00.

MARCO CASSINARI
Marcello poliziotto depresso

«Da te stesso non scappi neanche se sei Eddy Merckx». Marcello, poliziotto e quasi pensionato, ama la normalità ma vive sempre lo stesso film. Il suo passato, i suoi segreti svelati in sei capitoli pieni di suspense.

La Stella, pp. 95, Fr. 20,00.

LETTI PER VOI

IL TIBICINO

L'INTERVISTA ■ MARTA LENZI REPETTO*

Cibo, un ponte tra gli uomini e i sensi

«Tutte le attuali identità gastronomiche sono il risultato di viaggi e contaminazioni»

ROCCO BIANCHI

■ Musica, immagini (attraverso un viaggio nelle trasmissioni radio e televisive di casa nostra) e gastronomia, tre aspetti del piacere offerti in un unico libro: saggi storici, fotografie, ricette rivisitate dallo chef del Principe Leopoldo Dario Ranza e brani suonati dall'Orchestra della Svizzera italiana e dai suoi solisti. Per chi è goloso (ma non per loro). «Menu per orchestra» è nato da un'idea della CORSE e si collega naturalmente all'Expo 2015 di Milano, che ha aperto i battenti a inizio mese in un excursus che parte dal cibo che, idealmente, coinvolge tutti i sensi. Ne abbiamo parlato con uno dei tre autori del libro, la storica della gastronomia Marta Lenzi Repetto (gli altri sono il giornalista RSI Giacomo Neulin e la musicologa Anna Ciocca-Rossi).

Il Ticino da un punto di vista alimentare è collegato all'Insubria e all'Italia del nord

«Che rapporto c'è tra musica e gastronomia».
«Un ottimo rapporto. È un matrimonio forse nato per caso, anche se sono due arti che accompagnano la nostra vita e che portano piacere, ma che sicuramente si riancano e si è adeguato naturalmente alle mode e alle esigenze pratiche dei tempi. Nei secoli passati era un discorso soprattutto di élite, sia per il cibo sia per la musica, erano modi e strumenti per allestire le corti e i grandi personaggi che li vivevano... oggi per fortuna si è democratizzato. L'abbiamo conosciuto è sempre quello: collegare al meglio tutti e cinque i sensi che abbiamo a disposizione per ricercare il maggior piacere e la maggiore convivialità possibili».

Cinque sensi gusto e odorato non si discutono, parlando di cibo; nel passato sempre, oggi ogni tanto, si mangia anche con le mani (tatto) e se è un bel piatto probabilmente parla con gli occhi (vista); ma si mangia anche con le orecchie (udito)?
«Ebbene sì. Basti pensare al cibo più universale di tutti, quello che davvero attraversa e unisce tutte le culture che è il pane: quando lo si rompe produce un suono meraviglioso, per di più diverso per ogni tipo di pane cotto e prodotto. O l'odore dell'aglio o del vino quando lo versiamo nel bicchiere. Riusciamo però ad accorgercene meglio durante una cosiddetta «cena al buio», oggi diventante di gran moda: davvero in alcuni momenti capita che quando si mangia guardando alle orecchie, ossia con le mani e con gli occhi, si può anche perdere qualcosa quando ce lo versano, ce lo impiantano, gli occhi ci tagliano...».

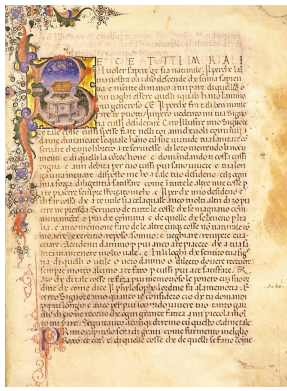
Suoni del cibo che però non vengono coperti dai suoni della musica?
«Una volta, soprattutto in pieno Rinascimento e in epoca barocca, quando il banchetto era uno spettacolo che poteva durare anche diverse ore, probabilmente sì, anche se allora c'era un profeta assai approssivo, lo scolaro, che doveva conoscere benissimo la musica

per poter poi fare realizzare i piatti giusti che l'accompagnassero. Aggiunta alla Scala di Milano un tempo cucinavano e mangiavano sui palchi, gettando poi gli avanzi dalle finestre, che poi per l'appunto sono state murate (ma lì non è poi un piacere, che non so da che il peso stiano ad all'una né all'altra arte). Oggi invece, che il nostro rapporto sia così còlto sia con la musica e fortunatamente cambiato, direi invece che tendono a fonderli, per cui possiamo godere al 100% sia dell'uno sia dell'altra».

Quando il cambiamento?
«Con la rivoluzione francese, quando si impone la borghesia e quindi si impongono anche le sue esigenze, che naturalmente erano diverse rispetto a quelle di una corte nobiliare. Da una parte nasce la gastronomia come noi oggi la intendiamo... nascono ad esempio i caffè, da noi non intendersi modernamente come bar ma come circoli di ritrovo, e i ristoranti... dall'altra la musica si allontana dal cibo per acquistare una sua grandezza e una sua autonomia, ritrovando poi proprio nei caffè e nei ristoranti una sua collocazione di nicchia (ricordo ad esempio che caffè vienesi sono inseriti dall'UNESCO nel patrimonio immateriale dell'umanità). Naturalmente non è e c'è un taglio netto, ma un'evoluzione che inizia nel '700 e continua nel secolo successivo».

Il cibo forma ponti tra gli uomini e diventa strumento di identità». Tha scritto lei nell'introduzione. Qual è la sua lettura attuale all'epoca?

«Da un punto di vista alimentare naturalmente noi ticinesi siamo collegati con il Norditalia, ossia a una gastronomia molto semplice, legata ai frutti che la terra ci ha dato e che qualcuno ci ha portato. Perché tutte le attuali identità sono il risultato di grandi viaggi, di grandi contaminazioni, perché il cibo viaggiava, come gli uomini e assieme agli uomini. Pensiamo alla polenta, che deriva dal mais importato dall'America latina dopo la scoperta delle Americhe nel 1492 o al cuscagno, arrivato in epoca più antica assieme ai romani; o al merlot, importato e impiantato in Ticino».



no a inizio '900. Tutti questi alimenti qui si sono radicati e col tempo sono diventati da un punto di vista gastronomico il nostro simbolo identitario. Questo vale non solo per il Ticino e il Norditalia, ma per tutte le regioni e le popolazioni del mondo. È questo movimento avviene ancora oggi. Quel mangiamo cose fino a poco tempo fa impensabili».

E per questo che afferma che la cucina è un luogo sia di condivisione sia di confronto culturale?

«Esattamente. Il passaggio delle popolazioni e dei loro cibi nel corso dei secoli ha lasciato delle tracce, alcune si sono perse, mentre altre sono rimaste in modo indelebile. Gli spaghetti al pomodoro paradigmatici della cucina italiana e mediterranea derivano per la

GIOVANNI MICHELE SAVONAROLA
Una pagina del manoscritto «Libretto de tutte le cose che se magnano», Ferrara 1450-1452.

posta dai cinesi tramite la mediazione degli arabi, per il pomodoro, pianta che per secoli è stata considerata soprattutto ornamentale, sempre dall'America latina. Ad un certo momento, nel Suditalia, si sono incontrati producendo questo splendido risultato gastronomico. Sono i classici corsi e ricorsi storici che sono sempre avvenuti e continueranno ad avvenire».

Abbiamo parlato di cibo e arrivato qui. Cosa è partito invece?

«Cibi pochi, visto che la nostra è una terra povera (non abbiamo insomma il piatto da esportazione e per di più quelli i considerati tipici riguardano tutta l'area insubrica, non il Ticino in particolare), in generale direi una cucina della gastronomia, che prende avvio col famoso e ciottoloso Maestro Martino, che parte dalla valle di Blenio per trasformare la cucina della corte sforzeca di Milano e della corte dei grandi che odierna. È una cultura di semplicità, una filosofia di approccio al cibo che cerca di valorizzare gli elementi utilizzando il modo migliore possibile».

Cosa abbiamo lasciato?
«Lo ribadisco, questa filosofia, che tramite i nostri emigranti ha fatto proseliti non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Possiamo sono stati per secoli, e ancora, in particolare quelli grigionesi, mentre i ticinesi hanno fondato in tutto il mondo, anche in grandi metropoli di grandi nazioni, vere e proprie dinastie di ristoranti che da un punto di vista gastronomico hanno fatto la storia».

*Storia della gastronomia

ORME DI LETTURA

EQUILIBRI FRA STATO E FAMIGLIA NELL'ANTICA GRECIA

«**S**tasis» è la parola greca che designa una guerra intestina volta «al controllo e alla trasformazione del sistema politico» resa particolarmente traumatica dall'uso di parole di origine latina: interno e esterno, amico e nemico: nessuna separazione manichea tra parti, bensì una carota da frantumare internamente alla città-Stato dell'Antica Grecia dove nasce, appunto, la parola stasis. Proprio al concetto di guerra civile è consacrato il saggio del filosofo Giorgio Agamben, che indaga la nozione nelle testimonianze dei filosofi della Grecia classica e nel pensiero politico di Thomas Hobbes. Nell'antica Grecia la politica è governata da due forze: il *oikos* (famiglia, casa) da un lato e la

polis (città, Stato) dall'altro; tra questi due campi di forza la stasis agisce come «soglia di politicizzazione o di depolitizzazione, attraverso cui la casa si eccede in città e la città si depolitizza in famiglia». Il paradigma si ripete, se pur con qualche variante di rilievo, nel pensiero politico di Hobbes: partendo da una concezione del fronte politico della prima edizione del *Leviatano* (1651), dove è raffigurato il celeberrimo mostro biblico che incarna l'idea hobbesiana di Stato, Agamben offre una miriade di esempi della filosofia di Hobbes. L'analisi prende spunto da una delle essenziali: perché il *Leviatano* non dimora nella città di cui si sovrasta? Perché la città è disabitata? Il problema che il filosofo risolve brillantemente è che occupa la seconda metà di un saggio che va ad aggiungersi alla già ampia gamma dell'«Homo Sacer». Il tentativo di attualizzazione lascia un po' perplessi, nella misura in cui si trova relegato in nota, senza alcuno sforzo argomentativo (ci si potrebbe chiedere in che cosa il terrorismo differisca dalla «civil war» di Snow). Qualche perplessità è suscitata anche dall'assenza di conclusione di un saggio che apre nuove piste, salvo poi interrompersi sul più bello: il legame tra la stasis del mostro biblico e il mostro biblico di Hobbes rimane così un po' sbiadito, come un riflesso proprio di corporeità.

Un riflesso, comunque, che mette in scena una vera inquietudine su la contemporaneità non può mancare

d'interrogari: la constatazione che il nucleo esiale dell'orrore coincide, tanto per la stasis greca che per la guerra civile hobbesiana, con la perdita dell'equilibrio tra privato e pubblico, tra politica e famiglia. Un *constat* anche che coinvolge tutti, soprattutto all'interno di una «casa Europa» in cui la frontiera tra pubblico e privato, politica e religione, disperazione e terrorismo si fa sempre più sottile, fin quasi a sfiorare il collasso.

SIBILLA DESTERANI

GIOORGIO AGAMEN
STASIS
EDIZIONE Bollati Boringhieri,
2015, pag. 84, 14, - €.